

Farfalle mit Spargel

Frischer Spargel in einer cremigen Liaison mit Pasta

<p>Spargel und gekochter Schinken sind wahrscheinlich in jeder Beziehung und in unterschiedlichsten Varianten gute Kumpane. In unserem Rezept werden beide in Kombination mit Pasta und einer cremigen Sauce zu einem echten Spargeltraum.</p>

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 200 g gekochter Schinken
- 350 g Farfalle
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Schlagsahne
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Zitrone
- Kurkuma
- Muskat
- Curry
- Worcestersauce
- Salz

Zubereitung

- Zunächst den Spargel schälen und dann schräg in grobe Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleinhacken dann in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten.
- Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen und die Farfalle nach Packungsanweisung al dente kochen.
- In der Zwischenzeit die Spargelstücke in die Pfanne geben mit etwas Salz würzen und mit geschlossenem Deckel einige Minuten dünsten, dann die Sahne unterrühren und nochmal 5-6 Minuten weiterdünsten lassen.
- Nun alles mit Muskat, Kurkuma, Curry und ein paar Spritzern Worcestersauce abschmecken.
- Den Schinken ierst in Streifen und dann in kleine Stücke schneiden, die Nudeln abgießen und beides unter die Spargelmischung rühren.
- Nochkurz ziehen lassen und in der Zwischenzeit den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Spargel-Farfalle auf tellern anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/farfalle-spargel/>